

Dessert

蒸しパン

薬膳の観点から、からだ元気になる蒸しパンを作りました。
毎日当店で手作りしています。

ひ 日 — 白い蒸しパン

¥220

～気分を落ち着かせたい時に～

中にはくるみがゴロゴロと。上にはナツメを乗せました。
からだに油分を補い、温める作用があるくるみと、
心身の疲労を和らげ胃腸の調子を整えるなつめ。
両方のほんのりとした甘さが、こころとからだのバランスを整えます。



つき 月 — 黒い蒸しパン

¥220

～エネルギーを回復したい時に～

中にはドライイチエリートマトが丸ごと入っています。
生地には虚弱やエイジングトラブルを解消する効果が大きい
黒ごまペーストを練り込みました。
トマトは乾いた体内を潤したり、胃の働きを促します。
頭のはたらきを良くする松の実と一緒に摂ることで、心身を元気に。
ごまの香ばしさとトマトの甘さが、後を引くおいしさです。



季節の蒸しパン

¥330

春・初夏・夏・秋・初冬・厳冬と季節に合わせた食材と
陰陽バランスで作った季節限定蒸しパンです。
四季折々の色合いと風味が楽しめる当店人気の商品です。

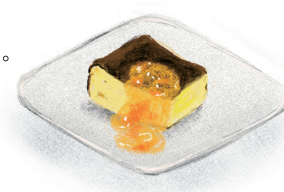


*蒸しパンはドリンクセットの対象外です。

バスク風チーズケーキ

¥440

当店謹製です。
甘さは控えめ、クリームチーズのコクのある風味をお楽しみ頂けます。
バイクドチーズケーキとレアチーズケーキの
いいとこ取りのような食感と風味は、当店の自信作です。
上には、チーズのコクと合う、季節のくだものを使用した
自家製ソースをかけています。



夏季限定

抹茶プリン

¥550

開店以来の夏限定人気デザートです。
抹茶はからだの熱を鎮め、あずきは余計な熱を排出、
クールダウンにおすすめのスイーツです。
白玉団子には日本ハッカを練り込み、
スッキリとしたメントールの風味が隠し味です。



夏季限定

琉球ぜんざい

¥550

きび砂糖で甘く煮た金時豆にかき氷を乗せた、沖縄の「ぜんざい」です。
沖縄の特産品サトウキビから作られるきび砂糖を使うことで、
余分な熱を冷まし、香ばしい甘味が味わえます。
素朴な味わいが魅力です。
上には練乳をかけて、心癒されるデザートに仕上げました。



冬季限定

くずココ

¥550

葛のどろみとココアのほんのりとした甘さの「くずココ」。
からだを冷ます葛と温めるココアの組み合わせは、
陰陽バランスもバッチリ！
風邪の引き始めなど、からだを温めたいときに
お勧めの冬季限定ドリンクです。



／ +200円でドリンクセットにできます。以下からお選びください。／

当店のアプリはこちら！

ご来店ポイントが貯まり、割引サービスも！
時季の薬膳スープ・花茶のご案内など、情報満載のアプリです



*価格は税込みです

- コーヒー (ホット/アイス)
- カフェラテ (ホット/アイス)
- ローゼル茶 (ホット)
- 日本ハッカ茶 (ホット/アイス)
- コーン茶 (ホット/アイス)
- ゆず茶 (ホット)
- ゆずスカッシュ